



**D'Alessandro Confetture srl**

Si attesta che l'azienda **D'Alessandro Confetture S.r.l.**, operante nell'ambito dello sviluppo e produzione di confetture, marmellate, gelatine, conserve di frutta, di pomodoro, di verdure, di legumi e prodotti sott'olio, ha stabilito un

## **SISTEMA DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE**

in conformità al Reg.CE n° 852 ed in conformità a tutta la normativa vigente in materia agro-alimentare.

Il sistema di autocontrollo è stato adottato in funzione del metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points), il quale ha permesso di individuare i pericoli specifici per il consumatore finale legati all'attività svolta.

Il metodo H.A.C.C.P. è stato basato sui seguenti principi di base:

- √ identificare i pericoli potenziali associati alle attività svolte, quindi le proprietà biologiche, chimiche o fisiche in grado di rendere l'alimento non sicuro per il consumo;
- √ analizzare il rischio, ovvero la probabilità che il pericolo diventi reale;
- √ identificare le misure preventive per il controllo;
- √ determinare i punti critici (CCP) che determinano un rischio reale per il consumatore e che vanno adeguatamente monitorati per eliminarlo o ridurne l'incidenza;
- √ definire i limiti critici che debbono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo;
- √ stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP con test o osservazioni programmate;
- √ definire le azioni correttive da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo;
- √ stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il piano di autocontrollo stia funzionando efficacemente;
- √ stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

Di concerto con il suddetto sistema di autocontrollo, l'azienda ha stabilito adeguati piani di pulizia e sanificazione, piani di disinfestazione e derattizzazione, piani di formazione dei propri dipendenti e piani di campionamento per analisi su materie prime e prodotti finiti. Per garantirne l'efficacia, l'Azienda ne esegue periodicamente il Riesame, verificando l'efficacia delle azioni preventive, delle azioni correttive e dell'adeguatezza dei controlli predisposti.

**D'ALESSANDRO CONFETTURE SRL VIA PIANE 15 - GIULIANO TEATINO CH**  
**TEL. 0871- 718190 FAX 0871-710393**

[info@dalessandroconfetture.it](mailto:info@dalessandroconfetture.it)

[www.dalessandroconfetture.it](http://www.dalessandroconfetture.it)